

Uštipci od tikvica sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecatikvica**
- **1/2 glavice crnog luka**
- **1 kašicica senfa**
- **4 kašike običnog brašna**
- **po potrebi kukuruznog brašna**
- **2 jajeta**
- **1/2 šolje jogurta**
- **1 kesica pršačka za pecivo**
- **2 kašike seckanog peršuna**
- **malobibera**
- **za prženje ulja**
- **malokarija**
- **1 kašika jabukovog sirceta**

Priprema

Tikvicu iseckati u secku ili narendati, ostaviti dok pripremite ostatak, blago posoljenu. U secku zatim usitniti luk i sveži peršun.

U vanglicu ulupati jaja pa dodati jogurt. Dodati obično brašno i promešati. Zatim smesi dodati tikvice (ne cediti ih previše) i mešati kašicom da se poveže. Smesa će se malo razrediti zbog tikvica, tako da do odgovarajuće gustine testa dodati kukuruzno brašno.

Ubaciti i prašak za pecivo, luk i peršun, senf i zacine. Dodati i kašiku sirceta. Sve izmešati i zagrejati ulje u

tiganj.

Kašikom stavljati smesu u vruće, ne vrelo, ulje i pržiti sa obe strane da dobiju zlatnu boju.

Vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoce pa poslužiti.

Savet

Poslužiti uz sir, ajvar... ili uz pire... sa ime god volite... i uz salatu su super lagani obrok :)